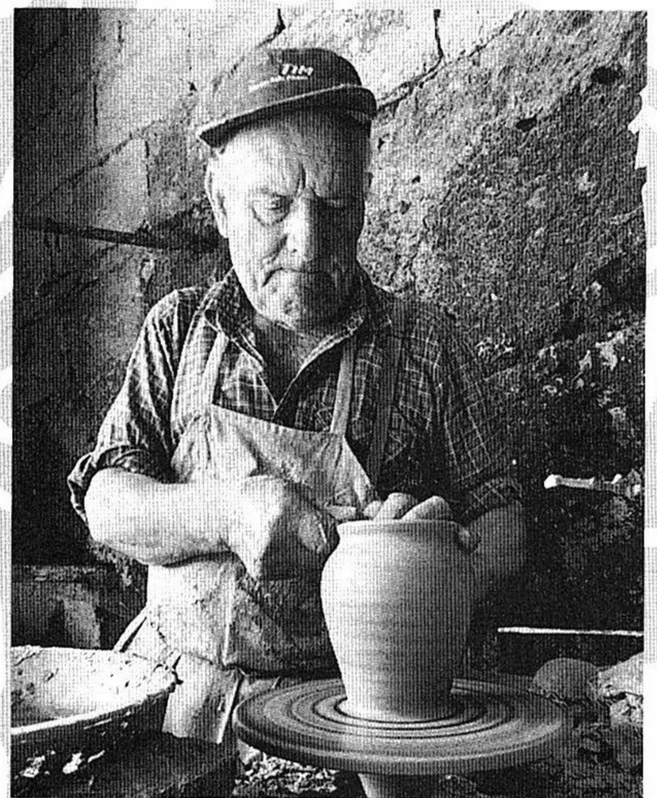


Si definisce cocciaio.
Classe 1919, erede a Sorano (Grosseto) di un'antica famiglia che ha sempre lavorato la creta, vive il suo mestiere con passione, orgoglio e con le stesse modalità che risalgono al Medioevo. Luigino Porri, con i vividi ricordi del suo mestiere di vasaio e la sua lingua, non solo dà voce a chi non l'ha mai avuta prima ma entra di diritto nel novero dei narratori.

1€

MILLELIRE
STAMPALTERNATIVA

LUIGINO PORRI

i Cocci di una vita

biografia raccontata a
Adriana Boschi
foto di David De Carolis

STAMPA ALTERNATIVA - ASS. STRADE BIANCHE
58010 Elmo (Grosseto) - tel./fax 0564 633359
www.stampalternativa.it

EDIZIONE SPECIALE

MILLELIRE STAMPA ALTERNATIVA

Direzione editoriale Marcello Baraghini

Foto David De Carolis
Grafica Giulia Pirandello
Impaginazione Chiara Terrevoli
Stampa Graffiti Srl Roma - luglio 2003

Un ringraziamento particolare a Roberto e Claudia Sellitto per il prezioso sostegno nella realizzazione del materiale fotografico

Per non perdere la **memoria** dell'epoca trascorsa, che i cocci di Luigino raccontano, Stampa Alternativa ha costituito un **fondo** a lui intitolato presso il **Magazzino Giustacori**-Associazione Strade Bianche, Via Zuccarelli 260 in **Pitigliano** (GR). La **raccolta** con corredo di didascalie, sarà esposta e a disposizione di chi ne vorrà fare **uso didattico** o **divulgativo**.

Orgoglio e umiltà

Nella stagione buona Luigino Porri lo trovi a Sorano, dove è nato. Quando, con la chiusura delle scuole, finisce il servizio di autobus che collega con Orbetello dove vive da anni, ritorna con sua moglie Peppa, nella vecchia casa del centro storico, poco distante dal suo laboratorio che è sulla strada per Castell'Azzara e che chiama la cocceria. Ha dovuto lasciare Sorano nel 1956, quando il lavoro non bastava più alla famiglia e per campare s'era messo a fare il muratore.
Ho conosciuto Luigino per questa passione per la creta che ci accomuna e mi ha colpito la sua pacatezza, la sicurezza del mestiere e l'umiltà con cui si propone.
L'orgoglio per questo mestiere di cocciaio è grande, l'aver fatto tutto da solo e averne scoperto i segreti mano a mano che ha sperimentato, traspare dalle sue parole. Ma è un orgoglio senza protervia, è la fierezza di aver fatto qualcosa di importante per sé e per la comunità. Ogni vaso prodotto pur ripetuto all'infinito nelle forme tradizionali, sempre le stesse, ogni oggetto lo ha riproposto sempre nuovo.
Ancora ad ogni parola nuova è pronto ad imparare, ad aggiungere tasselli di conoscenza al suo bagaglio, con la curiosità di un ragazzo. Non glieli daresti i suoi ottantatré anni, perché mantiene la lucidità e la vigoria di quando era più giovane. È un uomo forte, non solo nel fisico.
Anche adesso che gli anni sono aumentati, che il suo cuore ha provato a farla da padrone costringendolo a regolari controlli, a tante pasticche, anche adesso lo trovo nel laboratorio. Gli ho chiesto di raccontarmi del suo mestiere, della sua vita, che poi sono un tutt'uno. Lo ha fatto con la gioia di chi vuole condividere le cose belle.

Ho cominciato a lavorare nella cocceria all'età di dieci anni. Ho fatto fino all'età di vent'anni il ragazzo di bottega, detto *meo*. Il mio lavoro consisteva nel mettere i vasi al sole, tritare i colori con un macinino con due pietre. Facevo i fischietti e tutti i lavori che poteva fare un ragazzo.
Quando si componeva il forno porgevo i vasi al mio babbo.
A dieci anni andavo coi miei fratelli a prendere la creta col somaro, si facevano tre viaggi al giorno dalla cava di Caserocchi. Io facevo un viaggio perché ero piccolo.
Eravamo tre fratelli. I più grandi dopo hanno smesso, ma a quell'epoca dovevamo fare tutti qualcosa. Nella cava io col piccone facevo poco, ma intanto imparavo. Anche sulle montagne il babbo mi portava a cercare i colori.
La mia è un'antica famiglia di vasai, cocciai come diciamo noi, senza diminuirne il valore.
Molto antica... i miei antenati... quello che posso sapere di questa famiglia Porri è che non erano di Sorano ma emigrati, secoli prima da un paese del Lazio chiamato Vasanello, dove tanti erano cocciai e per questo motivo hanno dovuto trasferirsi in altri paesi. La più antica testimonianza è un vaso fatto da loro nel 1750, un vaso particolare che si chiama *la rabbina*, perché lo volle la moglie di un rabbino capo della comunità ebraica di Pitigliano. Il disegno gli fu dato da lei stessa e veniva usato per la vendita del vino.

Il mio mestiere lo faccio alla stessa maniera degli etruschi, senza niente di moderno. Il tornio è sempre di quell'epoca, ce lo costruivamo da noi. La materia prima per lavorare è l'argilla, la creta che prendevamo dalle cave della nostra zona, a Caserocchi e a S. Giovanni delle Contee. Veniva portata coi somari alla cocceria. Prima si teneva al sole nella cava per diversi giorni per farla seccare. Poi, una volta a

destinazione, si metteva nelle vasche a macero con l'acqua e dopo messa sopra un banco di legno e raffinata con un paletto di ferro... battuta... poi fatta stagionare qualche giorno... cosa che non viene fatta oggi, con i sistemi moderni.
Dopo inizia il lavoro del tornio, sempre tradizionale. Per fare un vaso al tornio, viene centrata sul disco una palla di creta proporzionata a quello che si deve fare; si inumidiscono le mani con un po' di *barbottina* (creta molto diluita con l'acqua) che fa da lubrificante, per non farle attaccare. Poi con le dita si modella il vaso, quando è grande si usa anche tutta la mano. Quando il pezzo si è un po' asciugato a una durezza tipo cuoio, si attaccano i manici, si rifinisce. Dopo si mette al sole per farlo seccare, così è pronto per la prima cottura. Io la cottura la faccio sempre col forno a legna, che ho costruito da me.
Ero bambino negli anni venti, trenta. Nel 1929 ho cominciato a lavorare. Noi, la mia famiglia, era di quelli che si stava un pochino meglio perché avevamo quest'attività.

S'andava nei paesi del Lazio, qui vicino; ma non è che sempre... *ci correva il soldo*! Maggiormente questo succedeva nei paesi di Gradoli, Latera, e a Farnese. La vita era un po' dura e la gente non sempre poteva pagare, così si faceva anche il *baratto* coi fagioli, il grano e il granturco.
Riempivano il vaso da comprare e quella era la misura per il pagamento. Non era precisa, ma contentava loro e noi che avevamo bisogno di quei prodotti. Si partiva la notte per andare a fare i mercati: a mezzanotte, alle tre, non c'era né caldi né freddi! Andavamo coi somari, secondo i paesi. Per esempio a Castell'Azzara s'andava coi somari a schiena, col basto dove si mettevano dei cestoni. Andavamo a Farnese, a Piansano: il viaggio più lungo era per andare a Bolsena.

C'erano le strade bianche, quelle provinciali avevano un fondo di tre, quattro centimetri di breccia frantumata; solo la strada per Manciano aveva la breccia più fina, poi passava il cilindro e la schiacciava.
Qui si faceva il più bel mercato, perché raccoglieva una zona vasta della maremma. C'era la fiera di aprile, di maggio, di giugno, di settembre, di ottobre e di dicembre: sei fiere l'anno. Le migliori erano d'estate perché a quell'epoca la gente aveva venduto il grano e col ricavato poteva comprare quello che serviva, non solo da noi. Così anche per il nostro lavoro era il periodo migliore dell'anno.
Ai mercati andavamo in due, o anche uno, secondo il lavoro, con due somari. A quattordici anni ho iniziato col babbo e lo zio a fare i mercati, a Farnese per esempio. C'erano i mercati settimanali, martedì da una parte, mercoledì dall'altra, giovedì e così via... Si facevano anche quelli ogni quindici giorni. A sedici anni mi hanno mandato da solo a fare le consegne ai negozi, quando c'erano le ordinazioni. Andavo con due somari, caricavo, scaricavo, fino a ventun'anni non avevo tante mansioni...

Poi sono andato in guerra, per tre anni in Albania. Sono tornato a ventiquattro anni: lo zio era vecchio e il babbo era malato, non lavorava più. Dopo cinque o sei mesi è morto, non ha fatto in tempo a insegnarmi tutto, però mi incoraggiava... Dovetti prendere le redini della famiglia, con otto persone a carico ... Con la buona volontà... in sei mesi sono arrivato a fare le brocche, le *panate* grandi.
Sono tornato nel '43. Ho avuto la fortuna di capitare in un reparto nelle retrovie dove si faceva il pane per quelli che combattevano. Eravamo a Tirana, la capitale, a due chilometri e mezzo fuori città, in campagna. Avevamo dodici forni

prefabbricati, tutti portati dall'Italia: c'erano le volte di ferro e sotto il piano di cottura di mattoni refrattari.
Tutte le sere andavamo in città; c'era molta povertà, ma i terreni lì intorno erano fertilissimi, erano gli uomini che non avevano voglia di lavorare! La verdura che ho visto là era spettacolare: insalata a cavolo, porri (che io non sapevo cos'erano) bianchi, belli, teneri come il burro! Lavoravano le donne come schiave, gli uomini stavano seduti per terra con le gambe incrociate a fumare dalla mattina alla sera! Avevano tre sigarette: una in bocca, una sull'orecchio, la terza in mano mentre la facevano. Un fiammifero solo gli bastava per tutto il giorno: spegnevano una e accendevano quell'altra... C'erano le fornaci di laterizi e le donne portavano dal bosco, che era parecchio lontano, le fascine di legna, in testa, avanti e indietro.
C'era anche un cocciaio, ma faceva poche cose: usavano delle ciotole grandi dove cuocevano una specie di pizza. Io non ho mai mangiato niente da loro perché c'era molta sporcizia. Alle fontane c'era un barattolo di latta legato con un filo e tutti andavano lì e bevevano! Acqua ce n'era quanta ne volevi.
In tutta l'Albania viveva un milione di persone, c'erano sette, otto province: a Tirana ci saranno state ottomila, diecimila persone. Gli italiani erano mal sopportati perché eravamo invasori, i rapporti con la gente erano brutti.
C'era un soldato albanese che veniva a fare la spesa in panetteria la mattina e ogni giorno faceva questa provocazione. Arrivava e: "Buongiorno *porcamadò*!". Io pensavo: sei musulmano e bestemmi 'sta madonna... bisogna che tu la faccia finita! Con la lingua un po' m'arrangiavo perchè imparavo da un ragazzino che veniva tutte le mattine per pulire le scarpe e diceva: "Lustra, lustra!". Gli davi cinque, dieci cen-

tesimi, parlava bene l'italiano. Così gli feci vedere un martello: "Come si chiama questo?". "*Ciacheccia*" . "A posto! So tutto l'albanese!".
Quando si ripresentò il soldato col solito: "Buongiorno *porcamadò*!". "Si, te buongiorno *porcamadò*, io *ciacheccia",* gli dissi*, "Maometto* tà, tà, tà, tà" e gli facevo vedere qui, in testa. Da quella mattina ha smesso. Io so' cristiano perché mi ci hanno fatto, non so' praticante. Però rispetto te, la tua religione; tu devi rispettare la mia.
Se guardavi una donna ti offendevano; una volta uno mi disse, in un diverbio: "Io avere comprato Maria!" (perché allora le donne si vendevano) e io risposi: "Se l'hai comprata hai fatto l'affare!". Cercavamo di evitare discussioni. Allora anche lì le donne si coprivano col velo se ti avvicinavi, non si facevano vedere. Portavano pantaloni larghi e legati in fondo, anche gli uomini e questi non avevano cappelli, ma una coppoletta bianca, io la chiamavo *la ricotta*.
Quando andavano al mercato, anche sedici o diciassette chilometri distante, l'uomo a cavallo sul somaretto e la donna a piedi! Se poi compravano qualcosa, lo portava la donna e l'uomo sempre a cavallo, senza niente.
Per mangiare si accontentavano di poco. Una volta – era il *ramadàn* – un ragazzo andava verso un convento e gli chiesi: "Dove vai?". "Da *pappas* a prendere il dolce". "E dopo me lo dai?". Lo portò dentro un secchietto, ma io non l'ho voluto assaggiare, era tutto un intruglio strano. Il pane lo facevano col granturco, perché il loro governo requisiva tutto il grano. Costruivano un fornetto alla meglio, anche con la terra, e lì cuocevano una specie di pane.

Quando sono tornato, di lavoro ce n'era quanto ne volevi! Il vaso, anche se veniva quadrato invece che tondo, lo ven-

devi lo stesso, c'era richiesta. Era un periodo buono. Tutti gli oggetti erano di uso comune, non c'era ancora la plastica che è arrivata verso il 1954…
Per la vendita tenevamo tutto nel magazzino e poi facevamo i mercati. La gente veniva anche alla cocceria a prendere le cose oppure ci diceva: "Portami questo, portami quello…". Quando vidi che il lavoro andava bene dissi: non è più il caso di stare quaggiù in fondo al paese. Coi somari portavi la creta, la scaricavi su alla strada e dovevi fare trecento metri. Poi il materiale finito dovevi, sempre coi somari, riportarlo alla strada. Era più la spesa che l'impresa! Allora decisi di fare la cocceria su alla strada. Per un paio di anni è andata bene, poi è arrivata la plastica e dovetti smettere. Ma io quando ho smesso e sono partito da qui ho pianto, non mi vergogno a dirlo! Era nel '56, l'anno della neve. Nell'inverno lavoravo e mettevo là, lavoravo e mettevo là… poi verranno i mesi buoni… Quando fu nel mese di aprile si ripartì. Da Sorano andai a Castell'Ottieri, Montevitozzo, Castell'Azzara, Selvena, S. Fiora, Arcidosso. Presi uno a giornata, col camioncino. Arrivato a Arcidosso avevo incassato diciassettemila lire. Leva le spese del camioncino e allora lì dissi: "Arrivederci, basta! Chiudemo!". In quell'epoca ci si sacrificava tanto con mia moglie Peppa. Io facevo anche trentasei ore senza chiudere occhio; mi appoggiavo per riposarmi un po' e lei veniva per aiutarmi al forno. Avevamo già la prima figlia, più la mamma, eravamo quattro persone. Le spese c'erano state, c'era qualche debituccio, non era come è ora che se vai in banca… Spesi un milione di lire, che a quell'epoca erano tante; ero andato in banca, ma per avere centomila lire *ci fu d'espone i santi*!
Fino al '54 lavoravo con mio fratello. Due persone bastavano, c'era la creta, i cocci e anche la legna da portare giù. Si

comprava nella macchia quando altri la tagliavano: quaranta, cinquanta, cento metri cubi; mandavamo uno coi muli, si pagava, ma era troppa spesa e sacrificio. Troppe volte maneggiavi questo materiale.

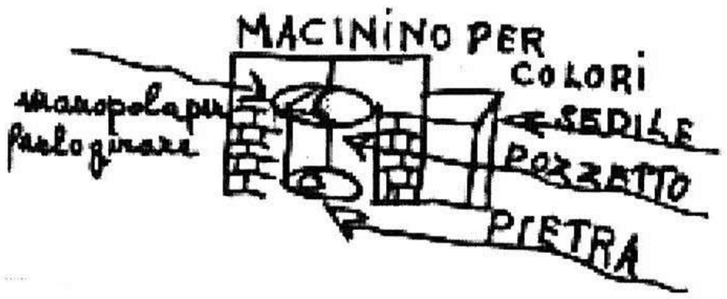
Allora Sorano era tutto abitato. Anche d'estate tante sere usciamo fuori casa con mia moglie, al fresco, ci si guarda in faccia uno con l'altra, non passa un'anima. A quell'epoca invece c'era tanta vita, i vicoli erano pieni di gente; tanti artigiani: falegnami, fabbri, barbieri... non c'erano negozi d'abbigliamento, non si usava. C'erano dei negozi di *pannina*, di stoffa; i vestiti si facevano confezionare dalle sarte, tante come anche i calzolai. Oltre a fare le scarpe, facevano le riparazioni: rattoppavano, mettevano qui un pezzo, qui un altro, che all'ultimo non sapevi più come era l'originale.
Quando cominciava la stagione buona i calzolai (saranno stati sei o sette) si facevano una capanna dentro al bosco, nella zona sotto al vecchio mattatoio. Facevano due sedili lunghi col muschio – da noi si dice la *carpiccia* – uno di qua, uno di là; coprivano con le frasche e nel pomeriggio dopo mangiato ci si ritrovavano, al fresco. Cominciavano a raccontare, ognuno diceva la sua; qualcuno a volte comprava anche il giornale e commentavano i fatti. Poi verso le quattro tornavano al lavoro... Questo lo facevano solo i calzolai. Era il loro ritrovo. Era bello perché non è come ora nei bar, con l'aria inquinata di fumo. Lì respiravano a polmoni aperti!
Anche i falegnami saranno stati sei o sette: facevano porte, finestre, le cose interne di casa e poi tante riparazioni.
C'erano due macellerie, ma non avevano mica i frigoriferi! Macellavano bestie proprie: una gli durava un mese perché non si comprava la carne come ora. La conservavano al fresco in cantina. Quando la vendevano, mica te la mettevano

nella carta! Lungo i fiumi crescono le *fiatane*, certe piante con foglie enormi, non so il nome corretto. Da ragazzino andavo a raccoglierle, ne facevo una *balla*, un sacco pieno e lo portavo al macellaio che mi dava venti, trenta centesimi. In quelle foglie ti metteva la carne che si manteneva anche più fresca.
Anche prima di fare il formaggio, quando col caglio si faceva il *ravaggiolo*, questo si metteva nelle foglie di felce; sono cose tramontate, che a raccontarle... Chi aveva tante pecore, al più poteva averne un branco di sessanta o settanta, non come ora che arrivano a trecento, quattrocento! Le famiglie nei poderi avevano galline, capre o bestie vaccine e pecore. Facevano il formaggio e lo vendevano direttamente.
Nei negozi di alimentari trovavi poche cose: pasta, sale, zucchero, riso, si vendevano sfuse. C'era meno igiene, ma si stava meglio in salute: oggi non si sa quello che si mangia! Allora era tutta roba genuina.

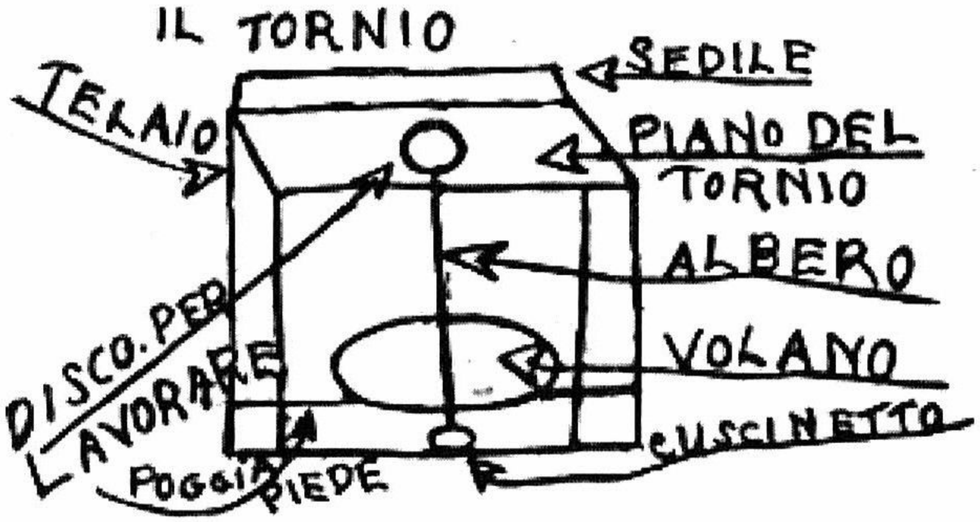
I bambini erano tanti. La scuola era dove c'è ora il municipio, si faceva fino alla quinta elementare. Le classi erano piene: venti, venticinque ragazzini. Ma non era per tutti! Spesso i genitori dicevano: "Tu devi lavorare" e così... C'è stato un periodo che si poteva fare fino all'ottava classe, come le medie di adesso. Mio fratello, che era del 1914 ha fatto fino all'ottava in quegli anni fino al 1927, dopo l'hanno levata.
Io ho fatto fino alla quinta, ma ho preso il certificato alla scuola serale l'anno dopo. A dieci anni, come tutti, mi hanno mandato a lavorare e allora smisi la scuola. Anche se mi piaceva andarci, non ero stato promosso; così ho recuperato alle serali, che venivano fatte dagli stessi maestri. La maggior parte dei genitori, quando avevi fatto la terza, basta!

Non ti mandavano più. Quelli che riuscivano bene, per studiare andavano in seminario, era l'unico modo. Poi, qualcuno si faceva prete, qualcuno smetteva. Le donne niente, al massimo facevano la quinta, ma era difficile. Loro andavano dalle suore a imparare il ricamo. Dove c'è adesso la Casa di riposo, c'erano sei o sette suore e prima stavano all'inizio della strada per Pitigliano: c'era l'asilo per i bambini e facevano anche scuola di ricamo. Le ragazze andavano lì mattina e pomeriggio, così potevano imparare un mestiere: c'era richiesta per questo lavoro, per ricamare lenzuola, tovaglie e i corredi delle spose.
Quando andavamo all'asilo dalle suore, ci portavamo la colazione da casa, nel cestino: una fettina trasparente di formaggio, che se la mettevi controluce si vedeva attraverso. Oppure il pane fatto con la farina di castagne, il *castagnaccio*, questo c'era… Ci accompagnavano anche col ghiaccio, con la neve, era un po' lontano da casa mia.

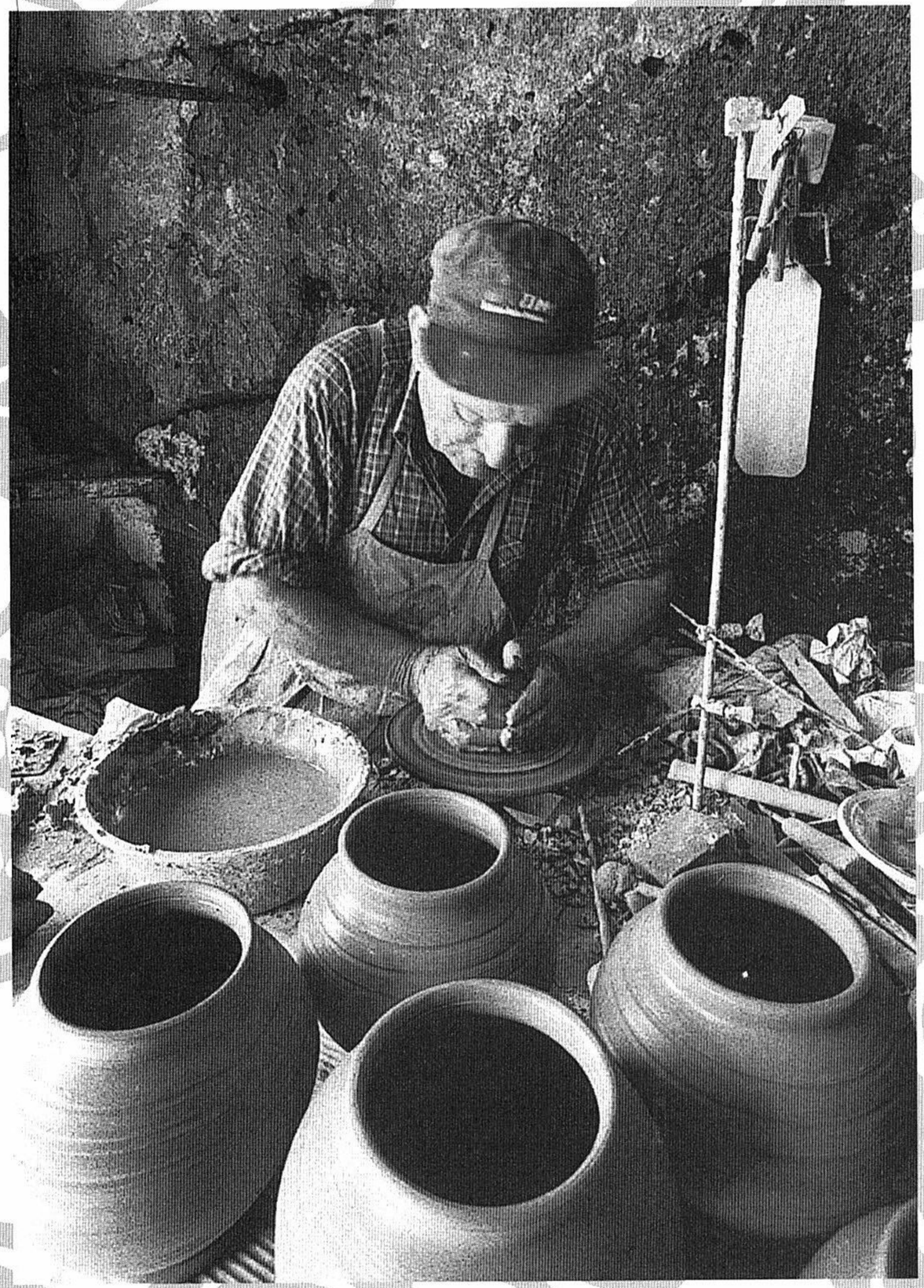
Prima della Grande guerra del '15-'18, c'era un'altra famiglia di cocciai a Pitigliano e i Pizzinelli di Castell'Ottieri, che poi si trasferirono a Acquapendente. Sai come vanno le cose… quando m'innamorai della mi' moglie… Pizzinelli era

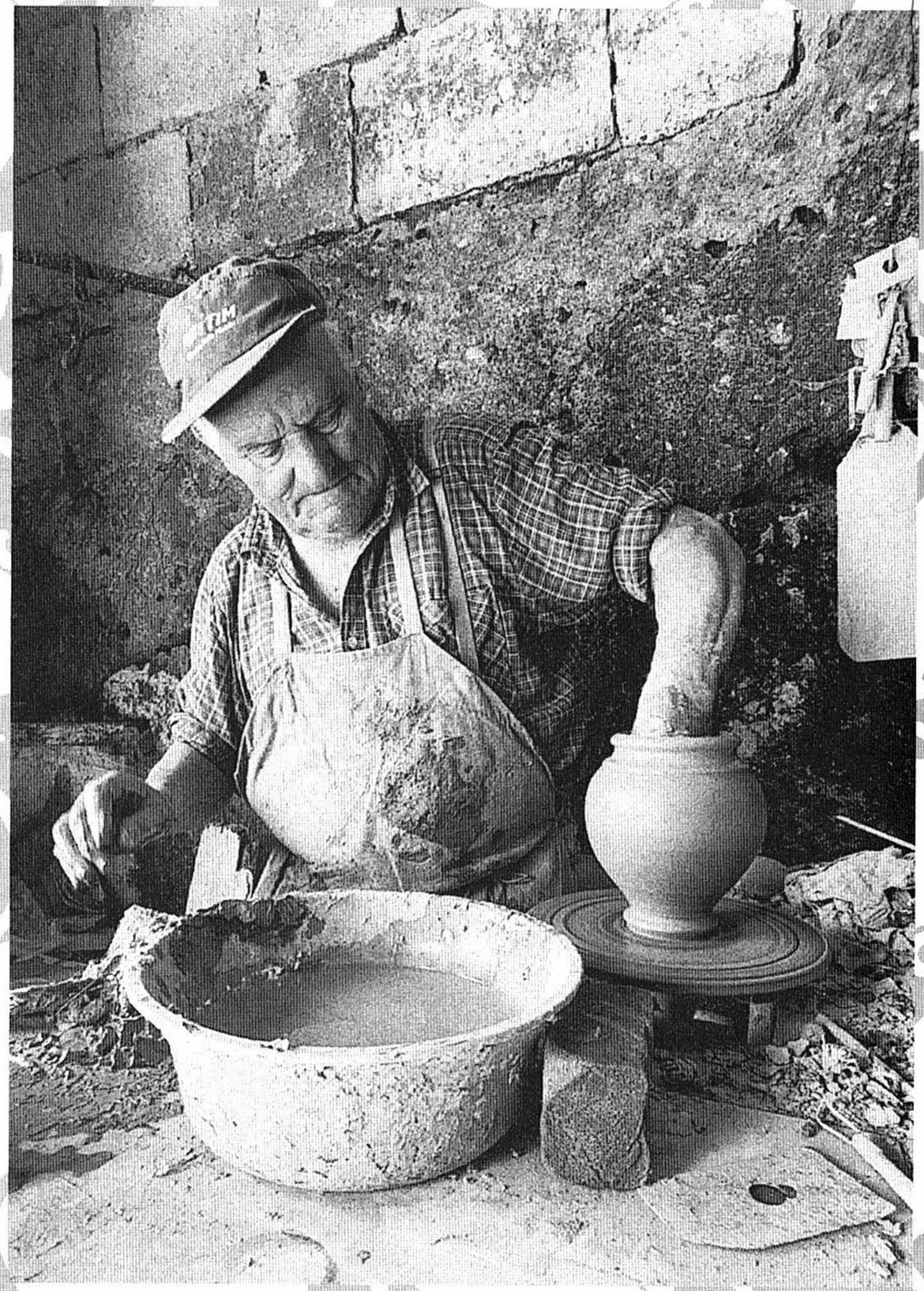


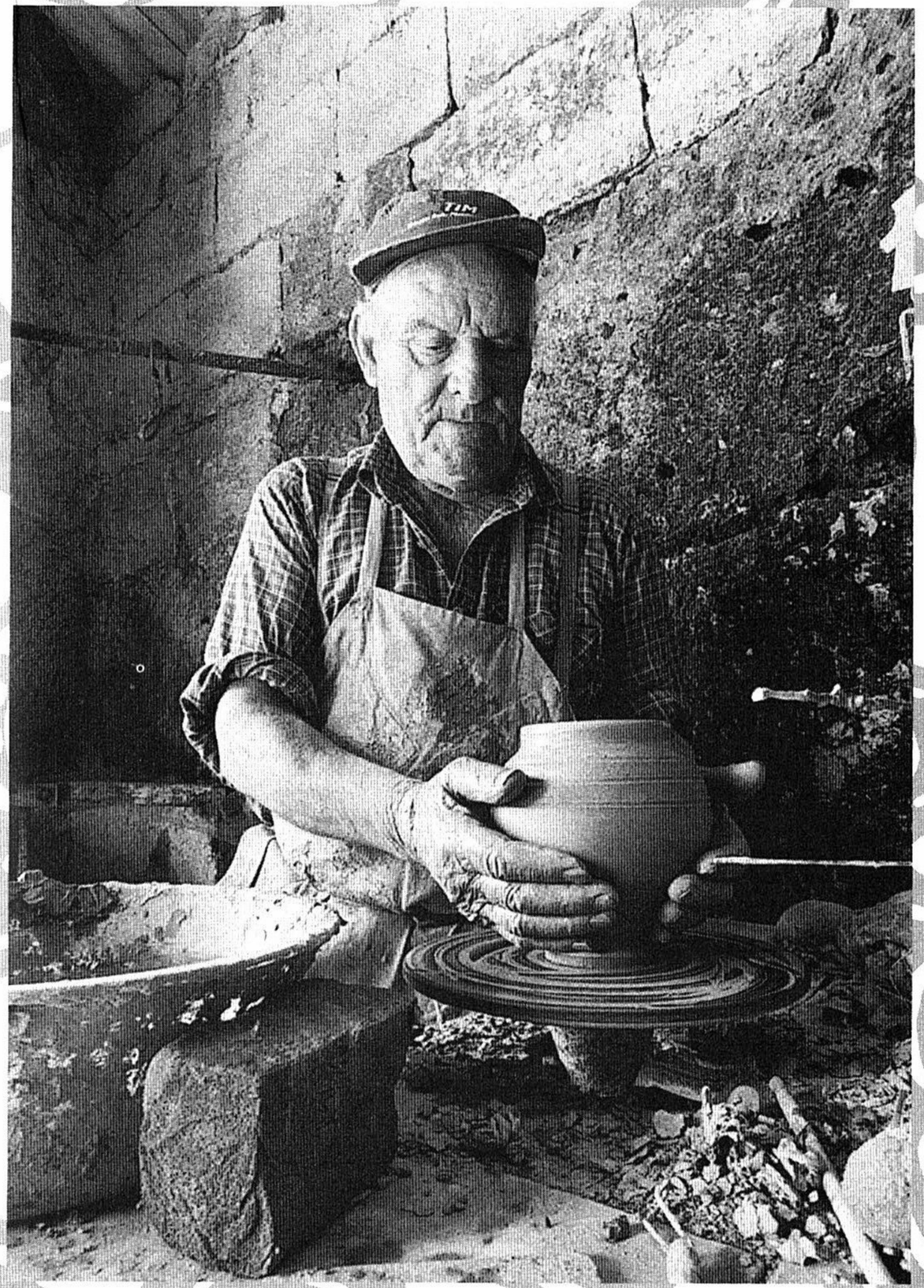
un suo zio, che aveva sposato una sorella della mamma. Dopo che si trasferirono, io non avrò avuto nemmeno dodici anni, siamo andati col babbo dove prima stavano loro, a prendere la macina del macinino, 'ché la pietra nostra sotto s'era rotta. Andammo col somaro e era già da tanto che loro avevano smesso a Castell'Ottieri. Nella nostra zona non c'erano altri cocciai; c'erano invece nel Lazio a Tuscania e a Ficulle in Umbria; ci si incontrava con loro nei mercati, a Grotte di Castro, Acquapendente.
Gli attrezzi per lavorare li costruivo tutti da me: ho fatto il tornio, il forno… Il tornio è tutto di legno, solo l'albero è di ferro che congiunge il volano sotto col disco sopra. Il volano ha un metro di diametro; il disco sopra c'era di trenta/quaranta o cinquanta/sessanta centimetri, vari tipi secondo gli oggetti da costruire. Quando si facevano gli *ziri* per esempio si metteva il disco grande. Anticamente si legava stretta la cotenna di maiale che era grassa all'albero di ferro per far girare bene il tornio. Però si consumava e bisognava cambiarla spesso. Più tardi io l'ho sostituita con un cuscinetto a sfera e era tutta un'altra cosa!
Anche il forno l'ho costruito da me, con la pietra refrattaria di Castell'Ottieri, l'*enfro*, una pietra vulcanica che resiste alle alte temperature. Prima c'era anche al Cerreto, un'altra frazione di Sorano; ma era molto dura, si lavorava male. Il forno ha sotto una camera per la legna dove si fa il fuoco e sopra la camera di cottura, dove si mettono i vasi. Bisogna sistemare prima tutti i pezzi, uno sopra l'altro fino a riempire. Non ci sono ripiani, io non li uso. Per questo, sulla bocca dei vasi e sotto, levo la vernice, sennò si attaccano i pezzi uno all'altro. Lascio solo lo spazio di quattro dita per la circolazione della fiamma.

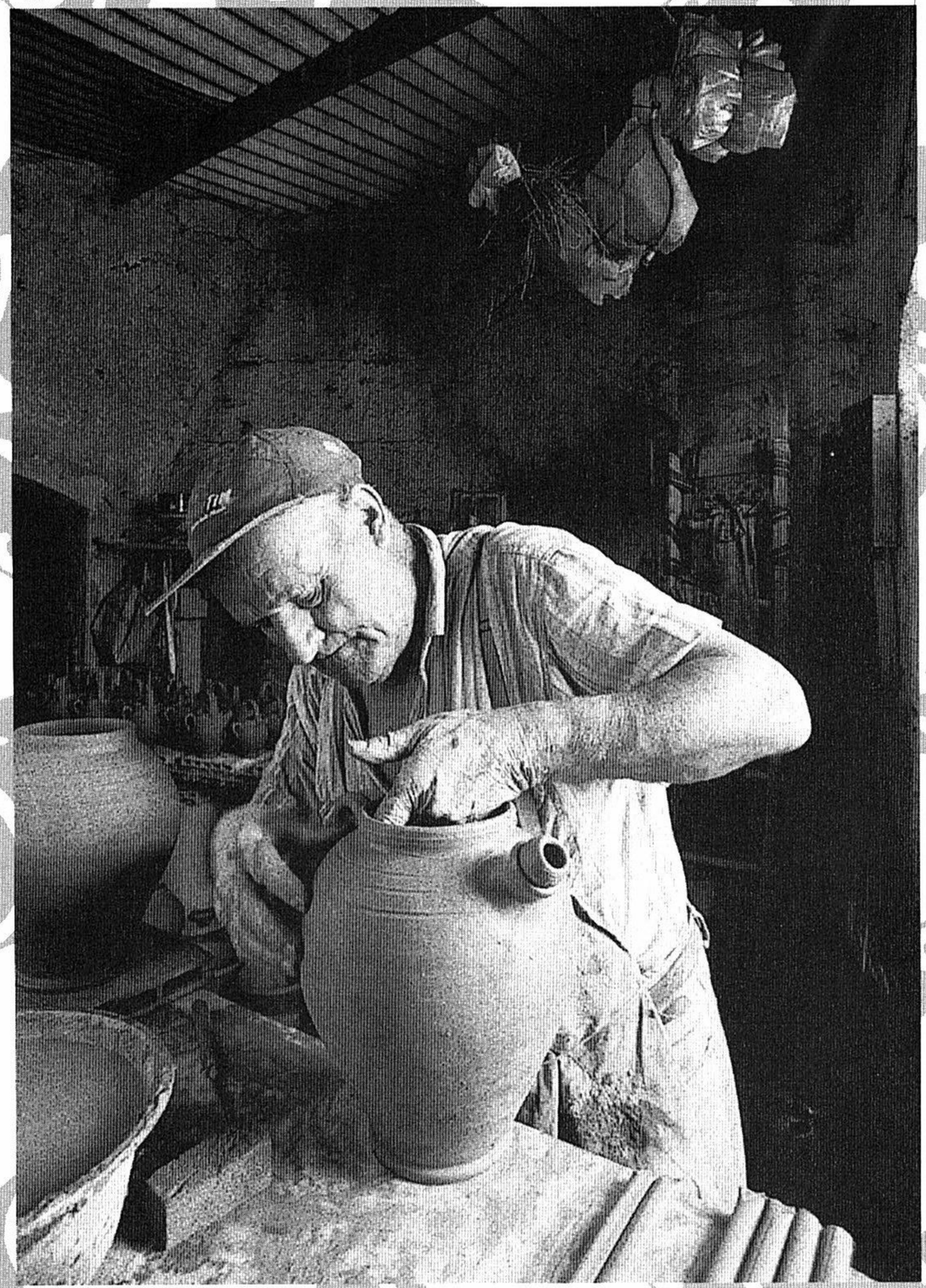

IL TORNIO
SEDILE
TELAIO
PIANO DEL TORNIO
ALBERO
DISCO PER LAVORARE
VOLANO
CUSCINETTO
POGGIA PIEDE

il Forno
Porta camera cottura
muro del forno
Bocchette fiamma interna
Bocchetta alimentazione legna




TIM


TIM



Si accendeva il fuoco con la legna di grandezza normale; ma se non volevi stare tanto lì, si mettevano dei ciocchi grossi che bruciavano lentamente e ti alleggerivano la fatica (si diceva *la ceppata*): questo gli dava già una mezza *tempera*. Dopo questa fase si cominciava con la legna e lì ci voleva occhio e orecchio. L'orecchio perché, secondo come era il pezzo di legno, più secco o più grosso, ti dava la fiamma, la spinta più forte. Dovevi stare attento perché la fase della tempera è la più delicata, avviene gradatamente: parte da zero e raggiunge circa seicentocinquanta gradi. Se metti un pezzo e parte la fiamma può scoppiare il vaso. Per questo è meglio la legna leggermente umida, che dura di più perché brucia lentamente. Dopo questa prima fase si aumenta gradatamente il fuoco. Quando cuocevo nel mese di maggio e giugno accendevo verso le sei del pomeriggio; alle sette andavo a casa e lasciavo la ceppata che bruciava piano piano. La notte verso le quattro tornavo, sentivo il calore del forno e riattizzavo il fuoco.

Bisognava stare attenti anche quando il forno andava su di gradazione, che eri vicino alla *cottura*, a non alimentare troppo il fuoco. Il primo forno che feci, me lo ricorderò fino che campo, il 7 dicembre giorno di S. Ambrogio. Quando fu a un certo punto sento "*purupupùnc*"… "Porca miseria, qui casca tutto!" dissi al babbo, e lui: "Sta' zitto, casca il forno! Tu l'hai composto male su, è passato più fuoco…". Dopo un altro po' di tempo *burubù*, venne giù ogni cosa. "Avete visto?…". Mica mi vergogno, mi misi a piangere come un figlio. Dissi: "Ma come, il primo forno che fò, mi succede questo?".

Eppure, la volontà… non bisogna perdersi di coraggio… e avanti! Rifeci il forno. L'errore fu che detti troppo fuoco… s'è fuso l'arco di enfro dell'interno.

La creta la trovavamo a Caserocchi. Noi andavamo a cercare proprio la creta vergine nel banco, dove non c'era nessuna impurità. Il primo strato si buttava completamente. Oggi prendono tutto con la ruspa, tanto dopo viene raffinata; quando la pigli è come il burro, bella… però la sostanza…la nostra era più grassa. La creta è a strati nel banco, c'è più rossa, o gialla. Noi prendevamo solo quella grigia, quella pura, che poi dopo la cottura diventa rossa. Anche il risultato della vernice era diverso. Noi facevamo *monocottura*: quando il vaso era secco applicavamo la vernice e si cuoceva una volta sola. Ora non è possibile perché depurandola la creta ha perso la parte grassa e la vernice non dà il risultato voluto, così bisogna fare la seconda cottura. Noi non sapevamo che cos'era il *biscotto* (il pezzo cotto, non decorato, *ndr*).

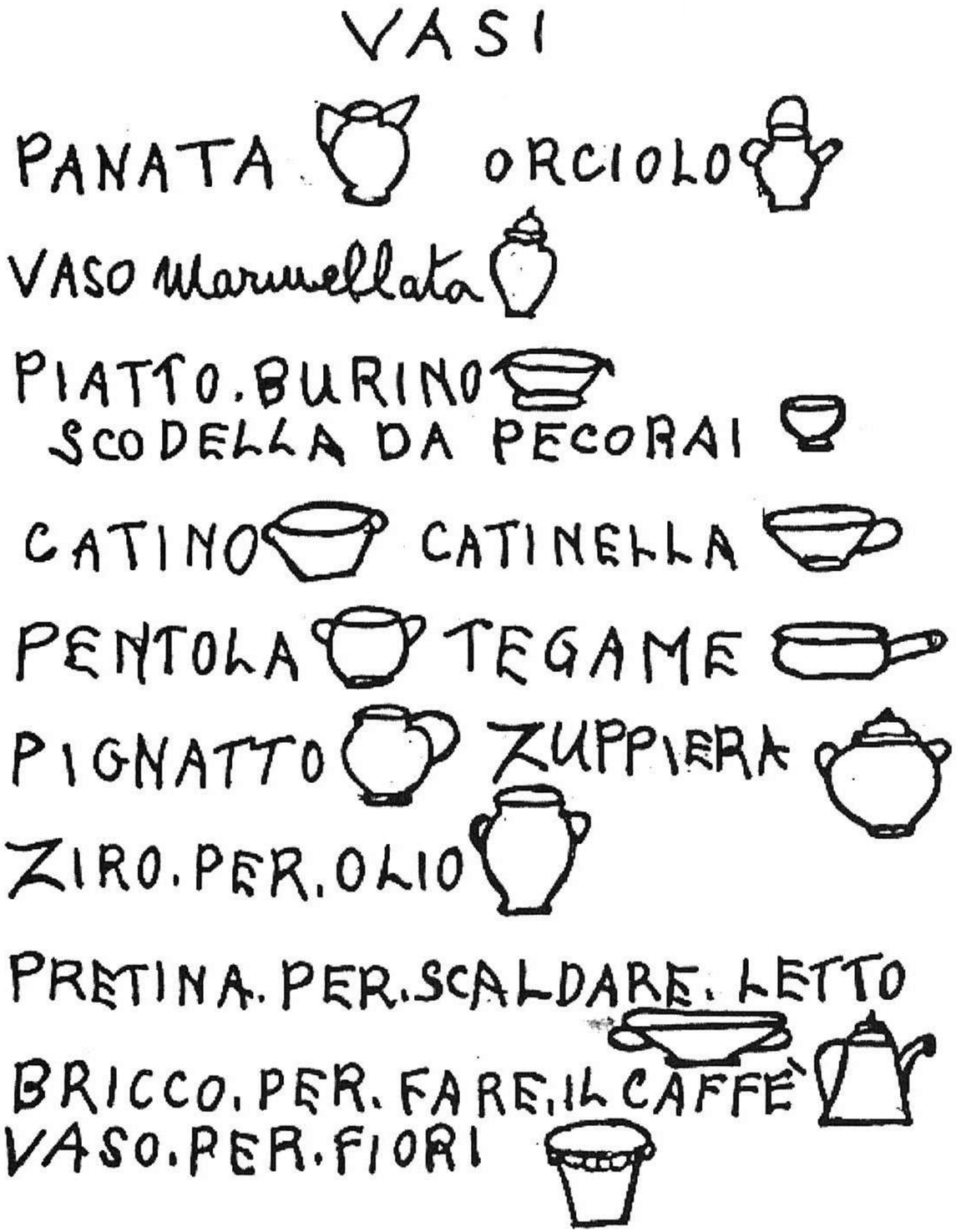
Facevamo tegami, pentole, pignatte, tutta roba per farci da mangiare, che andava anche sul fuoco. Con la nostra argilla lo potevi fare. Oggi le crete sono diverse, quelle che vendono. Per fare un bassorilievo, per esempio, di un certo spessore c'è la creta refrattaria, bianca, bella, che non c'è nessun pericolo che scoppi. Noi per i tegami trovavamo nella zona la terra pirofila. Era rossa allo stato naturale, conteneva ferro. Anche se non era una gran cosa, però era adatta all'uso. Un'altra varietà la trovavamo a Piandirena. Si usava per fare l'*ingobbio,* per dare un'altra colorazione sovrapponendo un tipo diverso di terra. Era più scura, marrone e un po' lucida, perché in mezzo c'era del quarzo. Così il vaso veniva di due colori, sotto più scuro.

Anche i colori andavamo a cercarli nella zona. A quei tempi sia la vernice che i colori venivano fatti da noi. La vernice, cioè la *vetrina* o *cristallina*, si faceva con il piombo che veniva ossidato in un fornetto, cosa che non si fa più oggi perché non è permesso dalla legge. Questo ossido di piombo veniva macinato in un macinino con due pietre, una a mezza luna sopra e l'altra sotto rotonda. Veniva poi aggiunta una parte chiamata *silice* per far fondere la vernice. Ora dicono che è tossico… Ma senti, quando si faceva il piombo era dodici, tredici ore nel fornetto fino a che non s'era polveriz-

zato tutto. Dopo veniva macinato e aggiunta acqua, solo acqua; poi cotto nuovamente a novecento, novecentoventi gradi. Ma che ci resta di questo piombo, io dico!
I colori che si usavano e che uso ancora adesso, sono quattro: bianco, verde, marrone e giallo. Il bianco si faceva con una terra che trovavamo nella montagna di Montevitozzo; il giallo con l'*antimonio* che si trova nei dintorni di S. Martino sul Fiora; il verde con gli scarti dei fili di rame, il marrone (o il nero) con un minerale della montagna di Elmo. Io ancora uso le scorte di una volta, perché ormai non saprei più ritrovare i posti. Questi minerali, meno che il giallo e il bianco, sono pietre. Una volta macinati vengono messi nel forno quando si fa una cottura. Poi viene aggiunta una parte di vetrina quando si applicano, per farli venire lucidi.
Tutto questo che dico, io l'ho imparato dalla pratica e non so spiegarlo più di così. Facendo questi colori da me, mica ci guadagno, ci rimetto! Perché per fare un chilo di colore non mi basta un giorno, considerando tutto dall'inizio. Invece in un colorificio, che vuoi che costi? Venticinque, trentamila lire.

Producevamo molti oggetti di uso comune. Il primo è la PANATA che serviva per la cantina: ci travasavano il vino dalle botti. L'origine di questo nome non la conosco, qui da noi si chiama BROCCA. Era un oggetto che si usava tanto nel viterbese, nel Lazio.
Le panate grandi, quelle da dodici litri per le osterie, venivano tarate dall'*Ufficio del Dazio*. Si doveva pagare una tassa sul vino che si vendeva al pubblico; così facevano un buco col trapano, in corrispondenza del livello di dodici litri e applicavano un bollo di piombo. Quando l'oste comprava il vino doveva avvisare l'ufficiale del Dazio che veniva a controlla-

re e riscuoteva la tassa. Sugli alcolici e su altre cose c'era il dazio e se non pagavi c'era la multa. Questo Ufficio a Sorano era accanto alla Chiesa.
Un altro prodotto era l'ORCIOLO, che serviva per portare l'acqua quando ancora non c'era l'acquedotto del Fiora; questo c'ha il manico sopra. S'andava ai fontanili e si portava l'acqua a casa, perché l'acqua è venuta tardi qui nel paese. Anche l'orciolo, come la panata e gli altri oggetti, era di varie misure. La panata parte da un litro, un litro e mezzo, due, tre, cinque, sette, fino al massimo di dodici litri. L'orciolo invece il massimo era di cinque, sei litri, sennò come facevi a portarlo?... Anche il VASO per la marmellata, partivi da mezzo litro, fino a quattro litri; si usava anche per le conserve di pomodoro, sottaceti... per tutte le conserve di casa. Aveva anche il tappo, non era ermetico, ma chiudeva...
Dopo i PIATTI normali, c'era anche il PIATTO BURINO, quello che serviva per la Maremma, per la gente che andava a mietere. Il padrone che la prendeva a lavorare, in base a quanti operai aveva, comprava dieci, venti, trenta di questi piatti burini. In ognuno ci mangiavano in quattro, erano grandi per questo: avevano un diametro di venticinque, trenta centimetri. C'era poi la SCODELLA da PECORAI, anche questa se la servivano loro, per farci lo *scottino*. Mettevano dentro la scodella le fette di pane, poi sopra versavano la *fiorita* . Prima di fare la ricotta, dal siero rimasto dopo fatto il formaggio, al primo bollore schiumavano questo fiore di ricotta (appunto la fiorita) e facevano questa zuppa. Il piatto burino e questa scodella si usavano nel viterbese, da Canino in là; in Toscana da noi, no. Si usavano tutti gli altri oggetti, come il CATINO. Ci si lavavano le verdure: anche quello di diverse misure, dai venti ai quaranta centimetri di diametro. Quello grande lo usavano per lavarci i piatti. Dopo veniva la



CATINELLA per lavarsi, che era sui venticinque centimetri; aveva il manico e veniva appesa in cucina.
Poi c'era la PENTOLA, per cuocere i fagioli, per farci la minestra: aveva due manici. Si facevano anche i TEGAMI col manico lungo, che servivano per cucinare i fagioli all'uccelletto con la salvia e l'aglio, perché mica c'era lo spezzatino… Allora si mangiava la minestra; la pastasciutta la domenica, o fatta in casa o comprata. Facevamo anche lo SCOLAPASTA e la ZUPPIERA che serviva per fare la zuppa di pane con tutte le verdure cotte: sedano, bietola, patate, carote, fagioli, piselli, fave: tutto un misto di quello che c'era. Veniva tagliato il pane a fette e a ogni strato si metteva un po' di questa zuppa. Poi, finito di riempirla, si metteva il coperchio che tratteneva tutto l'aroma delle verdure e dopo un po' si serviva.
Con la terra refrattaria si facevano gli oggetti che andavano sul fuoco: la pentola, il tegame e il PIGNATTO per cuocere i fagioli. Questo si metteva accanto al fuoco nel camino, non sopra ma di lato e cuoceva così piano piano. La terra refrattaria la trovavamo in una cava sopra Valle Castagneta; si portava giù, si lavorava…
Si facevano poi gli ZIRI da olio, da cinque, dieci, quindici, venti, fino a un massimo di ottanta litri; perché più di ottanta io non li ho mai fatti. Non era possibile. Fino a venti litri si facevano interi; dopo, fino a quaranta litri, in due parti e assemblati. Oltre i quaranta venivano fatti in tre pezzi: la base, la parte centrale e il cappello sopra: non si poteva fare in altro modo. Ma questo sistema all'inizio io non lo conoscevo. La prima volta che vidi uno ziro così grande, pensai: "Ma con che mani è stato fatto?". Dopo ho capito…

La RABBINA era di dieci, dodici litri, col tappo sopra e in basso la *cannella* per spillare il vino. Si usava alla *fraschetta*, che era un'osteria privata. La faceva l'agricoltore nella sua cantina, quando aveva prodotto una buona quantità di vino (venti, trenta quintali) che invece di darlo a altri, lo vendeva per conto suo. La gente andava lì a bere, costava meno che negli altri posti. Era un punto di ritrovo dopo il lavoro o nel periodo di riposo. Andavamo lì e facevamo merenda; si portava da mangiare un pezzo di pane, formaggio, prosciutto o l'acciuga… Guadagnava lui e anche noi, perché si pagava qualcosa meno e si beveva il vino fresco, si stava proprio in cantina.
A Sorano c'erano quattro, cinque fraschette, le stesse tutti gli anni. Finché durava il vino era aperta. Qualcuno magari faceva anche il sotterfugio: lo comprava da altri quando non ne aveva più e diceva che era il suo, per finire la stagione. Si iniziava in primavera, verso aprile, quando è il tempo di travasare il vino e si finiva dopo l'estate.Si stava insieme, era l'unico divertimento. C'era quello che cantava, tante volte c'era anche qualcuno con la chitarra.

Oppure si giocava alla *morra*. La prima volta che giocai, quando andai a casa la notte non riuscii a dormire per il dolore al braccio: non ero abituato. Tra una partita e l'altra si faceva un bicchiere e alla fine… qualcuno era su di giri e si litigava anche. Si giocava di nascosto nel fondo della cantina e bisognava stare attenti se venivano i carabinieri. Uno controllava la porta e avvisava, perché se ti trovavano che giocavi c'era una multa anche per l'oste.
Io andavo ogni tanto, ma c'erano quelli proprio *addetti*, quelli specializzati che capivano in anticipo il punto che tirava l'avversario; sapevano fare tutti i calcoli, aspettavano il momento opportuno e lo portavano a tirare il numero che

volevano loro… era una *professione*!
Queste fraschette erano frequentate solo dagli uomini, le donne non andavano da nessuna parte. Si radunavano quattro, cinque nel vicolo, facevano la maglia e chiacchieravano; stavano *a veglia*, come diciamo noi.

Un'altra cosa che producevamo era la PRETINA, per scaldare il letto. Si metteva nel letto quello che chiamiamo *il prete*, che era una struttura di legno per tenere sollevate le lenzuola e le coperte. Aveva un piano di lamiera per appoggiare la pretina, dove veniva messa la cenere e la brace; era di venticinque centimetri circa. Lo scaldino invece si appendeva dentro al prete e aveva un manico, era anche questo sui quindici centimetri. Gli scaldini più grandi, sui venti centimetri, non si usavano per metterli nel letto. Maggiormente, le donne li tenevano fra i piedi quando stavano sedute, per scaldarsi. Spesso comparivano sui polpacci delle macchie nere, grandi, noi si diceva *le vacche*; non so il nome scientifico, ma penso che erano bruciature… col tempo andavano via. Quello di uso comune era il PITALE… il VASO DA NOTTE… c'era più piccolo per i bambini, ma poi era uguale per tutti, ricchi e poveri: venticinque centimetri. Oggi c'è il bagno e compagnia… e non ci si contenta! Allora c'era il vaso sotto il letto, sennò si metteva un po' fuori alla finestra, sopra una tavola. Qualcuno ti ordinava anche il tappo sopra! Poi c'era l'altro, noi lo chiamiamo *il zi' peppe*, alto circa quarantacinque centimetri, che uno ci si metteva seduto e stava comodo. Quello aveva il tappo! Non era per ricchi o poveri, era per tutti. Soprattutto per le persone anziane, perché il pitale era basso, era scomodo.
Poi facevamo il BRICCO per fare il caffè; anche quello di terra refrattaria e si metteva a lato del fuoco, come il pignat-

to. Il caffè non era vero caffè: era orzo, ceci. Si abbrustoliva da noi. Qualcuno ci mischiava anche un po' di ghianda di leccio. Era una vera miscela! Si bruscava in casa: c'era il bruschetto di ferro orizzontale, una specie di macinino; poi c'era quell'altro che girava. Aveva un pezzo di ferro sporgente che veniva infilato nel buco della pietra del focolare, così girando si tostava il caffè. Dopo si macinava col macinino vero e proprio. Il bricco era di tre misure: mezzo litro, un litro, due litri al massimo. Con questo caffè e col pane si faceva colazione, non c'era scelta.
Anche il pane lo facevamo in casa. Ognuno faceva il suo, ogni otto giorni. Il forno però era collettivo. La sera prima veniva messo il lievito. La padrona del forno faceva tre cotture, tre infornate. Si sceglieva quando si voleva cuocere, lei ti avvisava per tempo. Ogni massaia portava il suo pane al forno; se qualcuna non poteva, c'era una donna addetta che faceva solo quel lavoro e lo veniva a prendere. Il pane le donne lo segnavano; ognuno aveva il suo marchio, il suo segno. Noi l'avevamo di coccio, con le iniziali del babbo: PG Porri Giovambattista. Qualcuno ci chiedeva di fare il suo marchio, ma tanti segnavano il pane in qualche modo, col coltello. Questo marchio nostro è andato perso, invece mi sarebbe piaciuto averlo per ricordo. Tanta roba si buttava via... Per esempio, c'era un vaso dove si scaldava il caffè la notte, quando qualcuno era influenzato. Era fatto con una base sotto, con una buchetta dove si metteva un lumino di cera e sopra un pignattino per il caffè: piano piano lo manteneva caldo. Era un'invenzione del babbo, come quello della *bagnacauda*, per intenderci. Anche quel bricchetto è stato preso e buttato... proprio così...
Producevamo ancora i VASI per FIORI e poi i SALVADENARI, di diverse misure, per i ricchi e per i poveri...Il più gros-

so che ho fatto era di ventiquattro, venticinque centimetri di diametro. Io e i miei fratelli, per non farci fregare i soldi, li muravamo: c'ho ancora tutte le buche in cantina.

Poi c'erano tutti i GIOCATTOLI assortiti, tutti gli oggetti fatti in miniatura: la pentolina, il tegamino, la catinella. C'era un gran mercato di queste cose. Mi ricordo la prima volta, avevo quattordici anni. Feci la fiera a Manciano, che era tutta di giocattoli. A quell'epoca lì ho incassato settantacinque lire: l'ho memorizzato che non mi andrà più via; era un incasso...
Queste fiere c'erano durante tutto l'anno. A Grotte di Castro c'era una fiera per tradizione solo di giocattoli, la domenica dopo l'otto settembre. Era una fiera grande. Non erano oggetti solo per giocare, si usavano come soprammobili, sulle mensole, sul camino... si regalavano spesso. Si facevano anche tanti tipi di FISCHIETTO: c'era il cavallo, il gallo, il leone, la volpe, il cane; poi tutte le statuine a fischietto. Le facevo di fantasia mia: il suonatore di fisarmonica, lo zampognaro, il cacciatore, l'uomo che beve col fiasco e il bicchiere, diversi soggetti. E poi c'era il CUCU', che serviva per il cacciatore, per richiamo: quello si metteva da una parte e faceva "Cucù, cucù" e l'uccello curioso di vederlo perché il cuculo era un po' una cosa rara, si avvicinava e lì... lo pigliava!
Anche se non era di nostra invenzione, era nella tradizione. Io me lo ricordo da sempre. C'era solo questo richiamo: è un suono particolare, è proprio il verso del cuculo. Ha la forma di un fiaschetto e tre fori: uno obliquo, uno orizzontale in corrispondenza di quello obliquo; e poi per fargli fare il verso del cucù, c'è un altro foro di lato. Tanti lo chiamano *ocarina*, ma non è un'ocarina.

Producevamo anche i tubi per l'acquedotto. Anticamente il fratello di mio nonno, insieme con i Pizzinelli di Castell'Ottieri, avevano fatto una società per concorrere e avevano vinto la gara per quello di Sorano. Nella prima metà dell'ottocento hanno fornito tutti i tubi per l'acquedotto che andava da Vitozza fino a Sorano: cinque chilometri e sette metri. Era tutto in galleria, tranne alcuni tratti di avvallamento dove finiva la montagna (lì venivano fatti dei ponti). Questo acquedotto era fatto con criterio, perché c'era una conduttura doppia che, se si guastava una, si metteva in funzione l'altra. Arrivava da Vitozza fino alla fontanina che c'è verso la porta dei Merli, dove c'è il palazzo che è chiamato *il cisternone*. Dalla cisterna poi arrivava fino in piazza e la gente doveva andare lì a prendere l'acqua. I tubi erano grandi e lunghi, credo da un metro. Mentre noi, dopo, li facevamo da trentatré centimetri. Li facevamo per i privati, per gli scarichi idraulici. C'erano i tubi più piccoli che portavano la conduttura dell'acqua. Io li ho fatti per la zona di Montebuono: fecero una conduttura tutta di coccio; ma questi avevano un diametro di nove centimetri, mentre quelli dell'acquedotto erano di quindici.
Tutti gli oggetti che facevamo erano vetrificati, meno la pretina; gli altri tutti, quelli d'uso. La decorazione era tradizionale, con schizzi del verderame e manganese. Si dipingevano un po' le panate: c'è quel serpentino, quelle greche… Ma nel viterbese le panate volevano quelle schizzate, tradizionali.

Quando è venuta la plastica è finito tutto! Non sono mica contro il progresso, solo dico che il mio mestiere era bello!
Questo è l'ultimo anno che io lavoro… Tanto un giorno nella vita deve venire per ognuno, decidere di smettere… e non dire: "Ma io, ancora voglio…". No, no, quel giorno arriva e tu

devi dire: "Basta!". Io sono rimasto soddisfatto di questo lavoro, è stata la mia grande passione.
L'unica cosa che mi dispiace è che non lascio nessuno dietro a me. Fino a cinque, sei anni fa io mi ci sentivo male, dicevo: "I miei vecchi hanno cominciato questo lavoro e io sono quello che lo deve chiudere! È toccata proprio a me questa sorte!". Non mi è riuscito di trovare qualcuno che continuasse questa tradizione. Ora mi sono reso conto che per i miei vasi c'è un mercato amatoriale, ma la concorrenza con le fabbriche è troppo grande, i prezzi sono troppo competitivi. Avrei voluto trovare qualcuno con la mia passione, che continuasse… Gli avrei detto: "Questo è il locale, te lo pigli, lavori, ti insegno io". Cosa che non è capitata a me, 'ché il mio babbo è morto e non fece in tempo a dirmi tutto. Ma il tempo è passato e la vita è cambiata…

Certo, la vita è molto cambiata. Quello in cui hai vissuto allora era un mondo contadino, tutto era legato ai ritmi della natura, agli elementi. Il tuo mestiere li governava questi elementi: la terra sottratta alla cava, l'acqua per plasmarla, l'aria per asciugare i cocci, il fuoco per cuocerli. Il tuo era il mestiere più antico.

Quella che mi hai raccontato Luigino è la storia di un uomo. Un uomo della Storia, non solo di quella di Sorano.